قیمہ پلاؤ

اجزاء:

قیمہ۔ تین پاؤ

دھنیا۔آدھی پیالی

چاول۔ ایک کلو

پیاز۔ ایک پاؤ

گھی۔ آدھ کلو

مرچ ۔ساڑھے چار ماشے

لونگ ۔تین ماشے

زعفران۔ تین ماشے

زیرہ ۔تین ماشے

گوشت کی بوٹیاں۔ ایک پاؤ

نمک ۔حسب پسند

ترکیب:

قیمہ اور گوشت کی بوٹیاں صاف کر کے انہیں مصالحے میں بھون لیں۔ جب گل جائیں تو زعفران پیس کر اس میں ملا دیا جائے۔ اس کے بعد چاولوں میں لونگ، الائچی ڈال کر جوش دیں۔ جب تھوڑی سی کنی باقی رہ جائے تو تہہ در تہہ چاولوں میں قورمہ بچھا کر اور اوپر سے قیمہ ڈال کر دم دے دیں۔ یا آپ قیمہ اندر بچھا کر قورمہ اوپر سے ڈال سکتے ہیں۔ ہر دو صورتوں میں آٹے سے برتن کا منہ بند کر کے اسے دم پر رکھ دیں۔